IL CUOCO SEGRETO DEL PAPA – RIASSUNTO COMPLETO DELL'OPERA DI BARTOLOMEO SCAPPI

PREMESSA E STRUTTURA DELL'OPERA

L'opera "Opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di Papa Pio V", pubblicata a Venezia nel 1570, rappresenta uno dei più importanti e completi trattati di cucina del Rinascimento italiano. Il libro è dedicato all'Illustre e molto Reverendo Signor Don Francesco Reyno, scalco e cameriero segreto della Santità di Papa Pio V. L'opera si compone di sei libri, ciascuno dei quali affronta aspetti specifici dell'arte culinaria, dalla preparazione delle vivande alla presentazione in tavola, fino alla gestione delle cucine per i papi e i cardinali in conclave.

L'autore, Bartolomeo Scappi, si presenta come un maestro cuoco di grande esperienza, che ha servito presso numerosi illustri personaggi e che scrive l'opera sotto forma di dialogo con il suo discepolo Giovanni. L'intento principale è quello di tramandare tutto il sapere accumulato in anni di pratica, affinché dopo la sua morte il discepolo possa continuare a operare con competenza e onore.

Il primo libro tratta del ragionamento che fa l'autore con Giovanni suo discepolo, delle circostanze necessarie al maestro cuoco, del sito e della forma di una cucina, della conoscenza e conservazione della bontà di ogni liquore, degli oli, dello strutto, del burro, dei caci, dei salami, degli uccellami salati, della tonnina, del caviale, delle bottarghe, e di ogni forte di spezierie. Il secondo libro insegna a fare diverse vivande di carne, sì di quadrupedi come di volatili. Il terzo libro parla della statura e stagione dei pesci. Il quarto libro mostra le liste del presentare le vivande in tavola. Il quinto libro contiene l'ordine di fare diverse sorti di paste. Il sesto e ultimo libro ragiona dei convalescenti e di molte altre sorti di vivande per gli infermi.

Completano l'opera un discorso generale delle esequie di Papa Paolo III, le figure necessarie in cucina e per i reverendissimi in conclave, nonché i privilegi concessi dal sommo pontefice e dall'Illustrissimo Senato Veneto.

LIBRO PRIMO – LA PRUDENZA DEL MAESTRO CUOCO E L'ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA

Il ragionamento con il discepolo Giovanni

Scappi apre il primo libro con un lungo ragionamento rivolto al suo discepolo Giovanni, nel quale espone i fondamenti dell'arte culinaria. Egli sottolinea l'importanza di essere stato comandato dall'Illustrissimo e Reverendissimo Cardinale de Carpi a prendersi cura dell'istruzione del giovane, affinché questi possa raggiungere la perfezione nell'arte. Scappi si propone di mostrare l'ordine e il modo di governarsi nell'esercitare tale officio, affinché il discepolo possa prudentemente servire ogni illustrissimo principe e fare onore a chi con tanta fatica si è preso cura di lui.

Le circostanze necessarie al maestro cuoco

Scappi espone le qualità che deve possedere un prudente e sufficiente maestro cuoco. Egli deve agire come un giudizioso architetto, che dopo il giusto disegno stabilisce un forte fondamento. Il disegno del cuoco deve essere il bello e sicuro ordine causato dall'esperienza. Il cuoco deve possedere tale parte che possa più tosto servire nell'officio di scalco che lo scalco per cuoco. Deve ingegnarsi di soddisfare con delicate vivande gli appetiti

generali e diversi, e le vivande non meno devono essere saporose e grate al gusto che piacevoli all'occhio con il bel colore e vaga prospettiva.

Il primo fondamento su cui ha da fidarsi principalmente è la cognizione e pratica di diversi modi di cose, acciocché quello che per mancamento delle cose che non si trovano in alcun luogo o in alcuna stagione non si può fare d'una materia, possa farlo d'un'altra. Deve conoscere ogni forte di carne e di pesce, e partire ogni forte di animali quadrupedi e volatili, discernere tutti i pesci marittimi e di acqua dolce, e i luoghi e membri più appropriati per farli arrosto o lessi. Deve essere pratico in conoscere ogni forte di spezierie, le qualità e bontà di ogni forte di liquore, tutte le sorti di frutti e erbe e le loro stagioni.

Scappi sottolinea l'importanza della sobrietà: chi non ha questa parte perde la pazienza e il natural gusto delle cose. Il cuoco deve anteporre l'onore del padrone e il suo proprio insieme, e l'utilità del padrone a tutte l'altre cose. Deve essere ricco di partiti acciò che in un caso di bisogno d'una sola cosa sappia farne diverse vivande. Sopra ogni altra parte, appresso all'umiltà, deve essere pulito e netto della sua persona. Deve sforzarsi di conoscere quanto prima la natura e qualità del principe a cui servirà, per conformarsi quanto più può a quella. Non deve fidarsi completamente dei suoi aiutanti, tenendo a memoria l'antico detto che chi molto si fida rimane ingannato.

Il sito, la forma e il disegno di una cucina

Scappi descrive minuziosamente come deve essere costruita una cucina perfetta. Essa deve essere situata in luogo più tosto rimoto che pubblico, per evitare i disutili che il concorso delle genti porta, i pericoli, e per non dare noia alle vicine abitazioni del palazzo con lo strepito. Vuole essere fabbricata in luogo piano più che in alto, allegra, ariosa e ben proportionata. I camini devono essere alti e larghi di canna, le cappe larghe con le staffe di ferro e chiavi da una parte all'altra che le sostengano.

La cucina deve avere due ordini di murelli: uno maezzo con le poste dove si possa porre il caldaro o le padelle per friggere, e l'altro murello fatto a volta di altezza di tre palmi e lunghezza di quattro. Nella medesima cucina si porrebbe fare un forno per cuocere pasticci e altri lavorieri di paste. Da un canto due conserve d'acqua, ciascuna capace di cento some, con le lor cannella. Intorno alla cucina devono essere due ordini di tavole conficcate, larghe tre palmi l'una, per riporvi sopra diverse masseritie. Sotto le tavole due credenzoni grandi compartiti in più ripostigli per conservare diverse vivande che avanzano alla giornata. Dall'altro canto un castione grande dove si possano conservare mantili, tovaglie, salviette, grembiali, stamigne, setacci e altre materie.

La cucina deve avere un murello d'altezza di mezza canna appresso al camino per riparare dal fuoco colui che volterà l'arrosto. Nel basso della schiena del camino dove si fa fuoco, una graticola di cinquanta ferri grossi e larghi ciascuno mezzo palmo e alti quattro palmi, ben incastrati nel muro per conservare il muro stesso. Da un canto una mezza colonna di pietra viva in piedi per potervi porre il mortaio grande. Un bancone grosso di legname d'altezza di palmi quattro e lunghezza di dieci, sopra il quale si possano tagliare diverse carni. Sei tavole snodate con li lor trepiedi, di lunghezza di palmi otto, facilmente trasportabili. Un'altra tavola di lunghezza di palmi sedici e larghezza sei per imbandire le vivande. Dieci tavole mezane di quattro palmi l'una per raschiare pesci. Altre dieci tavole alquanto più grosse d'olmo per battervi sopra lardo e altre materie.

Devono esserci finestrelle senza lume, cioè armari dove si possano riporre candelieri e lucerne. Se la cucina deve servire al tinello, è necessario un finestrone rispondente ad esso tinello con un murello alto due palmi e mezzo dove si possa posare il caldaro. La finestra deve essere sempre serrata salvo all'ora del servire, larga quattro palmi. La cucina deve avere un camerino posto in alto per i garzoni quando faranno di guardia, con lettiere e altri fornimenti. Inoltre, una camera a terreno congiunta dove si possa lavorare di pasta, di sapori, di bianco mangiare, di gelo, e di molte altre vivande che richiedono essere lavorate in luogo amplo. Questa camera deve essere spaziosa, chiara, ariosa, con finestre a telaro compartite in più finestrini che si possano serrare e aprire alli bisogni.

Intorno alle mura di questa camera, tre ordini di tavole conficcate come quelle della cucina. Un forno alquanto più grande di quello della cucina, con le sue pale di legno e di ferro. Un ridutto fatto di mattoni a modo di fornello dove si possano scaldare acque. Scappi suggerisce anche di far sì che le conserve d'acqua servano anche a questa camera. Sotto l'ultimo ordine delle tavole deve essere una madia o spartitura tramezzata con la sua raschiatoia di ferro, setacci, buratti, e lasagnatori per tirar le paste. Nel mezzo della camera un tavolone liscio e spianato di lunghezza di quindici palmi e altezza di tre e mezzo. Un credenzone alto dieci e largo sei palmi con più tramezzatori che tutte si possano serrare con le chiavi per conservare zuccari, spezierie e altre cose per la bocca del principe.

Scappi menziona anche un cortiletto dove si possa stare a pelar volaterie e scorticare animali quadrupedi, con due ordini di rastelli conficcati nel murò dove possa signoreggiare il vento di tramontana. Più sotto, un altro ordine di rastelli per sostenere animali quadrupedi quando si scorticheranno. Il cortile deve avere un pozzo con uno sciacquatore grande, essere in luogo amplo, allegro, arioso e mattonato con un condotto largo. Una ruota di pietra per aguzzar coltelli e una macinetta assai più grande di quella della cucina per macinar sapori e fare latte di mandole. Un camerino per conservare ogli, strutto, butiro, lardo, ogni forte di sapori, e fare neve di latte e conservare il gelo e il bianco mangiare.

La conoscenza e conservazione dei liquori e degli alimenti

Scappi dedica numerosi capitoli alla descrizione delle qualità degli alimenti e dei metodi per conservarli. Per l'oglio d'olive, spiega che quelli dolci e puliti sono migliori per minestre e pottaggi, mentre quelli meno grassi e chiari sono più appropriati per friggere. Per purgare l'oglio, si fa scaldare nella padella e vi si pone un poco di pane o pasta cruda, che assorbirà il tufo e ogni tristo odore. L'oglio di mandole, fatto di mandole ambrosine, è più appropriato per far minestre e insalate che per friggere.

Lo strutto deve essere di songia di porco fresca, ben cotto ma non bruciato, bianco e senza tristo odore. La ragnonatica (il grasso del bue o della vaccina) si conserva in un drappo di lino bianco in luogo arioso. Il lardo colato si fa con lardo salato per due mesi, battuto come la salciccia, poi disfatto a fuoco lento e colato. Il burro deve essere fatto del grasso di latte fresco, migliore se fatto da marzo a maggio, e si conserva in loco fresco.

Per i caci, Scappi spiega che il Parmigiano e i marzolini sono migliori quando fatti nel principio di marzo per tutto giugno. I salami devono essere fatti di carne di porco giovane e di lombi di manzetti, mediocremente salati e fodi. La ventresca e la gola del porco devono essere vergellate per dentro. Il presciutto deve essere fatto di porco giovane, non troppo salato, e quando è stato affumicato si conserva nell'oglio.

Per i pesci, la tonnina e il tarantello devono essere fodi e rosigni (rossicci) e rendere perfetto odore. Il caviale di storione buono è negro e oglioso. Le bottarghe sono uova di cefali o di triglie, devono essere fode e non troppo vecchie. Le aringhe secche al fumo devono essere grasse, ogliole, piene di uova e di latte, tonde di schiena e sode.

Scappi descrive anche le qualità delle spezierie, sottolineando che quelle fresche che non passano l'anno sono assai migliori. Fornisce una ricetta per una composizione di spezie: cannella oncie 4 e 2, garofani oncie 2, gengueero oncie 1, noce moscata oncia 1, grana paradisi oncia 2, zafferano oncia 2, zuccaro oncia 1.

La lavorazione delle carni

Scappi spiega come gli animali quadrupedi domestici e selvaggi richiedono di essere scorticati o pelati con acqua o con fuoco. I maiali possono essere pelati alla fiamma del fuoco, mentre bue, vitello, castrato, capra, cervo, lepre, daino e cinghiale richiedono di essere scorticati. Gli animali piccoli di latte possono essere pelati con acqua calda.

Per conservare le carni, quelle domestiche vanno ben purgate del sangue e tenute in luoghi ariosi senza essere scorticate. Il castrato si conserva meglio scorticato e compartito in più pezzi. Il porco domestico si conserva con il sale. La carne selvaggia, tenuta in luogo arioso e ben purgata, si può asciugare con un drappolino e poi spruzzarvi del sale.

Per far frollare gli animali con brevità di tempo, Scappi consiglia di lasciare gli interiori nel corpo del bue e della vaccina finché siano raffreddati, poi scorticati e posti in luogo caldetto. Se si fa affaticare bene l'animale e poi lo si ammazza subito, la carne risulterà più saporita e più frolla.

Gli strumenti e le masseritie della cucina

Scappi elenca dettagliatamente tutte le masseritie necessarie a una cucina. Tra quelle di ferro: capifochi o cavedoni, spediere grandi e piccoli, spediere snodate (doppie), bastoni tondi per traversar le spediere, catene, foconi a vento, trepiedi grandi fatti a triangoli e quadrangoli, trepiedi più bassi, trepiedi tondi per caldari e padelle, spiedi grossissimi quadri, spiedi a molinello con le lor catene, spiedi doppi fatti a vite, spiedi piccoli per uccelli, tregotto di ferro a foggia d'imbottatoio, vinci di più forte per cavar carne dal caldaro, candelieri da torcie, pale da fuoco, raschiatoi, stadere, bilancie, grattacacio, graticole, falcioni per tagliar carne, coltelli grossi da battere, coltelli da pasta, coltelli da scorticare, forcine per attaccare e distaccare le carni, lardatoi di più sorti, lucerne, speroni di ferro e d'ottone per lavorar paste, padelloni e padelle per friggere, cocchiare tonde forate e non forate.

Tra le masseritie di rame stagnate dentro: caldari di varie capacità, baracchine, pignatte di rame con due manichi, catini o concoline (bastardelle), foratori grandi e piccoli, conferve tonde e larghe, navicelle, fornì grandi e piccoli, crivelli di rame, cucumi, conche per lavar carne e erbami, cocchiare di rame grandi, cazzuole, padelle ad occhi di bue, padelle da torta, padelloni per rifare e cuocere pesce, suoli di rame per far gattafure alla Genovese, scumaroli, ghiottole (leccarde), bottiglie, fiaschi di stagno, boccule per fare struffoli, siringhe di stagno per passar butiro, mortai di bronzo e di marmo, setacci con tamburi, setacci di velo e di setole, crivelli di corame, borze per portare e conservare spezierie, sacchi di corame a foggia di borze per portar farine, cassette di legno, calzetta da passar gelo, stamigne, tovaglie, mantili, canovacci, forzieri da viaggio, sportoni, ceste, schifi di

legname, soffietti per accender fuoco, torchio per uscidio, vasi di legno per far neve di latte, buffoli di legno per far tortelletti, pale di legname per far bianco mangiare, bastoni da tirar paste, boccali e tanaglie.

LIBRO SECONDO – VIVANDE DI CARNE DI QUADRUPEDI E VOLATILI

Il bue e la vaccina

Scappi inizia il secondo libro descrivendo come accommodare la testa del bue, la quale è assai saporita nella stagione del bue che comincia l'autunno e dura per tutto febbraio. La testa scorticata e nettata si lessa in acqua con presciutto o salcicione, e cotta si serve calda con agliata o mostarda. La lingua del bue e della vaccina è migliore se fatta stare in sale per otto ore, poi lessata e servita calda o fredda con agliata o mostarda.

La punta del petto (il callo) si taglia in fettoline, s'infarina o s'indora con rossi d'uova sbattute, si frigge nello strutto e si serve con sugo di melangole, zuccaro e cannella. La schiena del bue o vaccina può essere arrostita nello spiedo dopo essere stata in aste per quattro ore con sale, finocchio e pepe. I briuoli di schiena alla veneziana si fanno compartendo la schiena a coste, battendole, poi mettendole in foppressa per sei ore e cuocendole sulla graticola con una fetta di lardo sopra.

Il lombo di bue o vaccina (quello sotto al rognone attaccato alle coste) è più tenero. Si batte con un bastone per lungo, si sbruffa di malvagia o uin greco e aceto rosato, si spolverizza di sale, pepe, cannella, zengueuro, noci moscate e garofani con pitartamo o fior di finocchio, si lascia in foppressa per tre ore, poi si impillotta con lardo e rosmarino e si cuoce allo spiedo. Il lombo si può anche stufare nella pignatta con malvagia, mosto cotto, aceto, prugne, uva passa e zibibbo.

I polpettoni alla romanesca si fanno con il lombo tagliato in pezzi di sei oncie l'uno, battuti, spolverizzati di sale e finocchio, con quattro lardelli di presciutto vergellato per ciascun pezzo, cotti allo spiedo. Le polpette ripiene si fanno con fettoline battute, spolverizzate, ripiene di una composizione di lardo battuto, carne magra, rossi d'uova, pepe, cannella, erbe, e poi arrostite o stufate.

I piedi di bue o vaccina vogliono essere cucinati subito morto l'animale (contrariamente alla carne che vuole essere frolla), e richiedono maggiore cottura. Dopo scorticati e netti, si compartono in più pezzi e si cuociono con presciutto, aceto, un poco di uin bianco con spezierie, turando la pignatta e facendo bollire per cinque ore.

Il vitello

La zima (poppa) della vaccina è migliore se piena di latte e della prima figliatura, e va cucinata subito dopo la morte. Si può arrostire nello spiedo dopo averla mezza lessata, impillottata di lardo. Si può anche stufare in pignatta con brodo, aceto, presciutto, lardo, zuccaro, cipolle, pepe, cannella, garofani, noci moscate. Per soffriggerla e farne fricassea, dopo lessata si taglia in fette sottili, s'infarina e si frigge nello strutto, servita con sugo di melangole e zuccaro.

Il fegato, il polmone, il rognone, il sangue e la milza del bue o vaccina possono essere cucinati in vari modi: fritti, arrostiti, in fricassea. Le trippe vanno ben nettate con acqua calda e fatte stare in acqua corrente per dieci ore, poi lessate, e si servono con cacio Parmigiano e cannella.

La testa di vitello si pela con acqua calda subito morto l'animale, si involge in un drappo di lino, si lessa senza sale per mantenerla bianca, e si serve con fiori di borragine e petrosemolo. Si può anche cucinare in molti altri modi: ripiena, arrostita nello spiedo, indorata e fritta, sulla graticola. La lingua di vitello si arrostisce, si può riempire di una composizione di carne magra, lardo, cacio, uova, erbe, e poi cucire e cuocere.

Le animelle, le cervella, gli occhi, i testicoli, la coratella, le trippe e il fegato di vitello sono descritti in numerose ricette: arrostite, fritte, in pottaggio, in fricassea, in torte. Scappi dedica particolare attenzione alle animelle, che devono essere prese subito dopo la morte dell'animale, lavate più volte per eliminare il sangue, tagliate in pezzi, spolverizzate di pepe, cannella, garofani, noci moscate, e poi cotte allo spiedo o stufate.

Il castrato, la capra e il capretto

Per il castrato, la testa si cucina come quella della vaccina. Il petto, se vecchio, si fa frollare per due giorni in inverno e un giorno in estate; se giovane si può cucinare subito. Si può arrostire nello spiedo con rosmarino, o cuocere sulla graticola dopo mezza cottura e una notte in adobbo. Il pottaggio di petto si fa con pezzi soffritti nello strutto o lardo, poi cotti in brodo con pepe, cannella, zafferano, e alla fine con prugne e visciole secche in inverno, o spina o agresto intero in estate. La spalla di castrato va arrostita, eventualmente ripiena di lardo battuto, agli, erbe, cacio, uova.

Lo stinco (zigotto) del castrato si può lessare intero, o stufare ripieno, o arrostire. La carne magra dello stinco si usa per fare polpette, polpettoni, pottaggi. I piedi si cuociono in pignatta con presciutto, agresto, un bianco, cipolle, spezierie.

Per la capra, la sua stagione va da novembre a gennaio. Il becco arrosto si impillotta d'aglio. Lo stambecco (caprone o castrato) è migliore in estate e autunno. La camozza è un animale che abita nei monti sterili, simile alla capra.

Per il capretto di latte, va pelato con acqua calda, ripieno di una composizione di lardo, presciutto battuto, coratella, fegato, spezierie, prugne, uva passa, cacio, uova, e arrostito allo spiedo a lento fuoco. Si può anche stufare in tegame con brodo e spezierie. I quarti dinanzi si possono lessare, i quarti di dietro si arrostiscono. La testa del capretto si cucina in vari modi: ripiena, arrostita, indorata e fritta, sulla graticola. Gli interiori (fegato, animelle, testicoli) si accommodano come quelli del vitello.

Il capriolo, il cervietto, il daino

Questi animaletti di latte possono essere pelati con acqua calda subito morti e ripieni della stessa composizione del capretto. Se scorticati, prima di metterli allo spiedo s'imbrattano del loro sangue per renderli più saporiti. Si possono anche stufare o cuocere al forno. Per farne fricassea, si partano in più parti, si lavano con acqua e vino, e si cuociono con la medesima lavatura passata per lo staccio.

Il porco

Il porcetto domestico e selvaggio si pela con acqua calda e si cuoce come il capretto. Il porco cinghiale si cuoce a agosto (quando è grasso per il pascolo) ma ha miglior odore da ottobre a gennaio. La sua carne va fatta riposare dopo la morte: in inverno quattro giorni, in estate un giorno e mezzo. Si arrostisce allo spiedo con spezie, agli,

garofani, rosmarino. Lo schiena del cinghiale con il callo è migliore stufata con vino, presciutto, cipolle, spezie, uva passa, zibibbo, zuccaro. La testa del cinghiale si cuoce con vino, aceto, acqua, sale e spezie.

La lepre e il coniglio: le lepri prese col cane sono più saporite; la loro stagione va da agosto a febbraio. Si possono arrostire ripiene, o stufare. Il coniglio si pela con acqua calda subito morto e si cuoce come la lepre. Il coniglio d'India (detto anche porchetto per il muso aguzzo) e il ghiro si cucinano allo stesso modo, la loro stagione va da ottobre a febbraio.

I volatili domestici e selvatici

Scappi dedica numerosi capitoli alla cucina dei volatili. I capponi e le galline nostrali, per rimanere più bianchi, si scannano e si lasciano riposare in luogo arioso per due giorni. Si possono lessare, stufare, arrostire, soffriggere. Il cappone senza osso si prepara acciaccando le ossa con un pistone di legno dopo averlo involto in un drappo, poi si cava lo scheletro, si ripiega, si riempie, si cuoce.

Il cappone in cappone (cioè un cappone ripieno di un altro cappone) si fa cavando le ossa a un cappone giovane e infilandovi dentro un cappone piccolo e altre cose. I polletti piccoli si arrostiscono ripieni. I piccioni domestici o di torre vanno arrostiti subito morti, senza impillottarli se pieni, e serviti un poco verdi (non troppo cotti) con sugo di melangole e zuccaro.

I piccioni di ghianda, le palombelle, le felicette, le beccacce, i garganelli si spiumano asciutti e si fanno prima alle bragie senza cavar loro gli interiori, poi si spolverizzano di sale e fior di finocchio e si cuociono allo spiedo. Le tortore e le quaglie si arrostiscono con fuoco gagliardo, facendo la crostata di fior di farina, fior di finocchio, zuccaro, sale, pangrattato. I tordi, i merli, le lodole si arrostiscono tramezzati con foglia di lauro e una fetta di lardo.

I passeri, i pettirossi e altri uccelletti si arrostiscono alla primavera; in inverno si cuociono in brodo lardiero. I beccafichi, gli ortolani e i rondoni si arrostiscono tramezzati con fette di lardo e foglie di salvia, facendo loro la crostata. I fagiani, le starne, le coturne, i francolini e i perniconi vanno fatti riposare dopo la morte con la piuma e gli interiori in corpo, per sei giorni in inverno e un giorno e mezzo in estate, poi spiumati asciutti, impillottati di lardo e arrostiti.

Il pavone nostrale si fa riposare otto giorni senza spiumarlo né cavargli gli interiori, poi si spiuma asciutto, si cava l'interiori, si mette un ferro caldo dentro il corpo per cavar l'umidità, e si arrostisce con lento fuoco. Il gallo e la gallina d'India sono più grossi del pavone e hanno la carne più bianca e più molle. La gru è migliore in inverno, si può servire calda o fredda (meglio fredda). Le oche salvatiche si fanno riposare quattro giorni dopo la morte con la piuma e gli interiori. Le anatre salvatiche sono migliori quelle che hanno il becco e i piedi rossi (pascono in campagna) rispetto a quelle con becco e piedi neri (pascono nelle valli e paludi).

LIBRO TERZO – I PESCI

Conoscenza dei pesci

Scappi sottolinea che i pesci marittimi sono molto migliori di quelli degli stagni, e quelli dei fiumi sono migliori di quelli dei laghi. I pesci che intrano nelle acque dolci a pascolare quando sono pregni sono più delicati. Tutti i

pesci per essere buoni devono essere freschi, salvo lo storione che quando è grosso deve essere riposto alquanto prima di cucinarlo. I pesci per friggere e per cuocere sulla graticola devono essere più tosto mediocri che troppo grossi. Quelli dei quali si ha da far gelo e da conservare nell'aceto devono essere vivi.

Lo storione

Lo storione è pesce grosso, marittimo, lungo, coperto di una scorza verde scuro. Ha cinque linee per lungo dalla testa all'estremo della coda a foggia di spina. La sua stagione comincia da marzo per tutto agosto. Per lessarlo con acqua e sale, si leva quel cordone o nerbo che ha nel mezzo del tenerume della schiena (perché altrimenti rimarrebbe duro). Si cuoce con acqua fredda e sale, schiumando con diligenza. Per stufare pezzi di storione con uin bianco, agresto, aceto e acqua, si mettono due libre di zuccaro petto per diece libre di pesce, un'oncia tra cannella e pepe, mezza oncia tra garofani e zengueuro, un quarto di noci moscate, e quattro cipolle vecchie tagliate in quarto.

Scappi fornisce ricette per pottaggi, minestre di polpa di storione, pezzi di storione fotteflati (cotti in forno come le torte, con oglio o butiro, prugne e visciole secche), pezzi fatti in adobbo e poi cotti sulla graticola, tommacelle, polpette, brifiuoli, ceruellate di polpe di storione. I budelli, il latte e il fegato dello storione si possono cucinare in pottaggio o fritti. Le uova di storione (caviale) si possono fare in casa, e Scappi descrive il procedimento per farle: si levano le pellicine, si mettono in una cassetta di legno con sale e oglio, si fanno cuocere in forno tiepido fino a che fanno un poco di crema.

Altri pesci marittimi

Scappi descrive l'ombrina, il salmone, la leccia, il tonno, la palamida, lo spigolo, l'orata, il dentale, il fragolino, la laccia, il cefalo, la triglia, il gho, il pesce cappone, lo sgombro, il suero, la salpa, il buca, la sarda, il lattarino, l'alice, il pesce ignudo. Per ciascuno, indica la statura, la stagione e i metodi di cottura più appropriati.

Il tonno ha la carne rossigna e quando è cotta fa certa apertura a foggia di sfogliame. La tonnina è la parte della schiena, il tarantello la pancia. Per cuocere la testa del tonno, che ha orrendo odore se non è fresca, si cuoce con vino, aceto, sale, acqua e spezierie, e si serve più tosto fredda che calda. La palamida è simile al tonno, di stagione da marzo a giugno.

Lo spigolo (chiamato varoli in Venezia, lupo in Genoa, spigolo in Roma, ragno in Pisa e Firenze) ha stagione da dicembre a febbraio. L'orata si riconosce per una linea dalla testa alla coda e una macchia nera presso la coda. Si può cuocere sulla graticola, in pottaggio, accarpionare e marinare.

La laccia (o cheppe) è pesce marittimo che entra nei fiumi grossi. Le migliori sono quelle del Tevere. Ha moltitudine di spine sottilissime. Si cuoce con acqua e sale e si serve con petrosemolo sopra. Il cefalo (detto anche muggine) ha molte specie. I migliori sono quelli pescati nelle bocche dei fiumi.

La triglia rossa è la migliore. Ha due pendenti sotto il mento, per questo in Venezia è chiamata barbaro. Si cuoce sulla graticola. Il gho è un pesce tondo e liscio senza scaglia, di colore lionato, ha gran fegato. Si cuoce alle bragie. Il pesce cappone ha la schiena armata di scaglie d'osso come lo storione.

Pesci d'acqua dolce

La trota, il carpione, il temere, l'agone, il perfico, il cavedine, il barbo, la botta trigia, la carpina (reina), il roviglione, la tinca, il luccio, l'anguilla.

La trotta si cuoce in bianco con acqua e sale, o con vino, aceto, sale e spezierie. Il carpione del lago di Garda è il migliore d'Italia. Per accarpionare il carpione, subito preso gli si cavano gli interiori (se grosso), si dà un taglio per lungo, si involge in sale trito, si frigge in caldara piena d'oglio, e caldo si butta in aceto bollente con un poco di sale. Si conserva in cistelli di legno con foglie di lauro.

La tinca (da non confondere con la tenca) è pesce lubricoso. Quelle di lago tirano al giallo, quelle di palude al nero, quelle di fiume al bianco. Per cuocere la tinca sulla graticola, si scaglia con acqua calda o cenere calda, si spacca per la schiena, si cava il filo della schiena, si leva l'interiori, si ripiega la cotica in dentro, si riempie di una composizione di noci pestate, pan grattato, erbette, pepe, cannella, uva passa, e si lega con spago.

Il luccio ha la bocca con un ordine di denti acuti. Quelli dei laghi possono pesare fino a 110 libre (peso milanese). La sua stagione va da settembre ad aprile per i grossi, da maggio ad agosto per i piccoli. Si cuoce in bianco, in pottaggio alla francese, arrostito allo spiedo o sulla graticola, fritto. La pancia del luccio si può mifsaltare (conservare in salamoia). Si possono fare salciccioni di polpa di luccio.

L'anguilla è pesce tondo, lubricoso, lungo più della lampreda. La sua stagione va da ottobre a febbraio. Si arrostisce allo spiedo, si stufa, si cuoce sulla graticola, si frigge, si accarpiona. Si possono fare anguille finte ripiene (cioè pelle ripiena di polpa di anguilla battuta con altri ingredienti).

Le rane, le tartarughe, i crostacei e i molluschi

La rana ha gran fegato del quale si fa frittata. La sua stagione va da maggio a ottobre. Per friggere le rane, si tagliano le teste e le punte dei piedi, si fanno stare in molle nell'acqua fresca per otto ore (per purgarle e farle gonfiare), poi s'infarinano e si friggono. Non si coprano né si conservino fritte, perché divengono dure e slegnose.

La tartaruga marittima è molto più grossa di quella di terra. Per cuocerla, si taglia la testa, si cava la carne dalla scorza facendo attenzione a non rompere le uova e il fiele. La tartaruga di terra ha la scorza a scacchi come un tavoliere, la femmina è migliore del maschio. Si fa morire in un vaso d'acqua salata che si scalda piano piano.

Scappi descrive i gamberi (gambari) in molte specie: gambero lione (marittimo), locusta (più piccola), gambero d'acqua dolce, spannocchia, squille, gamberetti. I gamberi d'acqua dolce del fiume Sile (presso Treviso) sono molto grassi e possono pesare mezza libra l'uno. Si cuociono in acqua, sale, vino, aceto e pepe.

I granchi (granciporro, granchi di valle, molecche) si cuociono in acqua salata, turando loro il buco della coda e della bocca. I granchi teneri (mutati) si friggono. Le ostriche (ostreghe) si cuociono sulla graticola o al forno, e non vanno troppo cotte per non diventare dure. Le telline, le peverazze, le arcelle, le cappe, le gongole si cuociono sulla graticola o si fanno bollire brevemente in acqua salata e pepe.

Le lumache (chiocciole) si purgano facendole stare in una stanza spaziosa e umida con erbe, frondi d'arbuscelli o scope, nettando spesso lo sterco. Si cuociono con la scorza in acqua, sale, pepe, cannella, zafferano, mentuccia e altre erbette.

LIBRO QUARTO – LE LISTE PER IMBANDIRE

Il quarto libro, che Scappi chiama "delle liste", mostra l'ordine che si deve tenere nel presentare le vivande in mano delli signori Scalchi. Scappi spiega che molte volte si ha a che fare con scalchi messi in tale ufficio più per favore che per esperienza, ma ciò non toglie che il cuoco debba saper ordinare anche le vivande di credenza come quelle di cucina.

Vengono presentati menù per diverse occasioni, mese per mese, per pranzi e cene. Per esempio, per il mese d'aprile, sono descritti pranzi per diversi giorni con servizi di credenza e cucina, con specificazione dei piatti e delle quantità. Ogni servizio di credenza include biscotti, marzapane, mostaccioli napoletani, presciutto, oselle, capponi, torte, formaggi, frutta e dolci. Il servizio di cucina include frittelle, animelle e fegato di capretto fritto, testa di capretto indorata e fritta, coratelle di capretto in rete, pasticcetti, polpette, piccioni ripieni, pollanche, trippe di vitella, lonza di vitella.

Per i giorni di magro (quaresimali), i menù includono insalate di lattughe, spinaci, sparagi, piedi di capretti, carciofi crudi e cotti, tartufoli, pesci come triglie, tinche, lucci, anguille, aringhe, sarde, gamberi.

Scappi fornisce menù per la primavera, l'estate, l'autunno e l'inverno, adattando le vivande alle stagioni e ai prodotti disponibili. Descrive anche banchetti e colazioni sontuosi, con statue di zucchero, burro e pasta reale raffiguranti divinità, animali e figure mitologiche. Un esempio è la colazione all'ultimo di maggio in Trafsteuere in un giardino, con la tavola adornata con fiori e fronde, la bottiglieria con diversi vini dolci e garbi, e la credenza fornita di varie sorte di tazze d'oro, d'argento, di maiolica e di vetro.

Le statue di zucchero descritte includono Diana con la Luna in fronte con l'arco e cane al laccio, cinque Ninfe (una con dardo, una con arco e faretra, una con mola, una con cornetta, una con cembalo). Le statue di burro includono un Elephante con un castello su la schiena, Ercole che sbranava la bocca al leone, il granellano di Campidoglio, un Camello con un leone sopra, un Alicorno che ha il corno in bocca al serpente, il cignale di Meleagro con la freccia in petto.

LIBRO QUINTO – LE PASTE

Pasticci di carne

Scappi inizia il quinto libro insegnando come fare pasticci di lingua di bue in sfoglio. La lingua si lessa, si leva la pelle, si spolverizza di spezie, si mette in uno sfoglio di pasta grossa (fatta con farina, acqua fredda e sale, senza grasso, perché se fatta con grasso facilmente crepa) con fette di lardo sotto e sopra, e si cuoce al forno. Se la lingua è cruda, deve avere più pasta attorno perché gonfiando non faccia crepare la crosta.

Il pasticcio di lingua in cassa (contenitore di pasta) si fa tagliando la lingua in rotoli, impillottandoli di presciutto o gola di porco salata, e mettendoli nella cassa con prugne e visciole secche, zuccaro, spezie. Il pasticcio di

guancie, occhi e grugni di bue si fa con la guancia battuta con lardo, gli occhi e il grugno spolverizzati di spezie, il tutto messo in cassa con cipollette soffritte, prugne e visciole secche, agresto e mosto cotto.

Il pasticcio di lombo di bue si fa con il lombo che sta sotto il rognone (più tenero), battuto, sbruffato di aceto rosato, impillottato di lardo, fatto stare in foppressa con spezie, e messo in sfoglio o cassa con fette di lardo sotto e sopra.

I pasticci di testa di vitello senza osso ripiena sono descritti in dettaglio: si batte la testa pelata in un drappo per rompere le ossa, si cavano con destrezza, si lava, si riempie di una composizione di carne vitellina battuta, cacio grattato, uova, uva passa, lardo, spezie, erbette. La testa piena si cuoce prima in acqua per farla rassodare, poi si mette in cassa con fette di lardo e si cuoce al forno.

I pasticci di animelle, di coratella, di trippa, di fegato, di coscia, di polpette, di lonza, di piedi, di stinco di castrato, di testa di capretto, di occhi e orecchi di capretto, di quarti di capretto, di capriolo, di cervo, di lepre, di coniglio, di coniglio d'India, di cinghiale, di presciutto, di salciccioni, di mortatelle, di cervelati, di testicoli di toro, di pavone, di pollanca d'India, di fagiano, di starne, di cappone, di paperi, di anatre, di tordi, di quaglie, di beccafichi, di ortolani, di piccioni, di pollastri.

Pasticci di frutta e creme

Scappi descrive anche pasticci di latte, di biancomangiare (in sfogliato o non sfogliato), di crema, di ricotta, di mele, di pere, di cotogne. Per i pasticci di latte, si fa la cassetta e si riempie di una composizione di rossi d'uova battuti con latte, zuccaro, acqua rosa, cannella, uva passa, e si cuoce al forno.

I fiadoni (pasticci a quattro cantoni) si fanno con formentone cotto in brodo grasso di carne, mescolato con cacio Parmigiano, cacio fresco, uva passa, pignoli, spezie, e involto in uno sfoglio di pasta di fior di farina e rossi d'uova, poi cotto al forno.

Le offelle si fanno con cacio Parmigiano, cacio di vacca (bazzotto), uova, uva passa, zuccaro, cannella, zafferano, la pasta fatta con fior di farina e butiro, e si cuociono al forno.

Crostate

Le crostate (dette coppi a Napoli e sfogliati in Lombardia) si fanno con sfogliatura di pasta. La crostata di zinna di vaccina si fa con zinna lessata tagliata in fette, mescolata con fette di prouatura fresca, e disposta in una tortiera con più sfogli di pasta unti di strutto o butiro e spolverizzati di zuccaro e cannella, poi cotta al forno o sotto il testo.

Altre crostate: di animelle, di occhi e orecchi di capretto, di rognone di vitella, di lingua di vitella, di gropponi di piccioni, di beccafichi e ortolani, di presciutto, di prugnoli, di tartufoli, di pifelli freschi, di mele, di pere, di uva passa, di rape, di carne vitellina, di sangue di porco (migliaccio), di fagiani e starne, di piccioni (pigna di bocca di Dama), di pignoli e amandole.

Torte

Scappi descrive una grande varietà di torte: torta reale di polpe di fagiani e starne, torta reale di biancomangiare, torta reale di ricotta con fiori di sambuco, torta bianca reale (usata da papa Giulio III), torta bianca comune, torta bianca di mollica di pane, torta di cialde e cialdoni, torta di tagliatelle e lasagne, torta di latte (coppi romagnoli), torta senza pasta (tartara), torta di riso, torta di formentone, torta di pifelli e fave, torta di pedoni di carciofi, torta di legumi secchi, torta d'erbe alla Lombarda, torta verde (herbolata), torta di zucche, torta di rape, torta di carote, torta di mellone, torta di pere, torta di mele, torta di nefpole, torta di ciliege e visciole.

Pizze e tortiglioni

Le pizze sfogliate (sfogliata asciutta) si fanno con uno sfoglio di pasta tirato sottile, piegato più volte con butiro tra uno strato e l'altro, e cotta al forno o fritta nello strutto. I tortiglioni ripieni si fanno arrotolando uno sfoglio su una composizione di uva passa, dattoli, zibibbo, zuccaro, e cuocendoli in tortiera.

Frittelle

Scappi descrive le frittelle alla venetiana, fatte con un impasto di farina, latte, zuccaro, butiro, uova, zafferano, e fritte nello strutto. Altre frittelle: di latte, frafcate, con polpa di pollo, di riso, con fiori di sambuco, pappardelle (con ricotta), zeppolle (con ceci rossi), berlingozzi alla sanese, ciambelle ripiene.

Pasticci di pesce

Per i giorni di magro, Scappi descrive pasticci di storione in sfoglio, in cassa, con pifelli freschi, con sugo dentro, di polpette, di polpa battuta, di latte e fegato, di porcellette (storioncini piccoli). Pasticci di ombrina, di tonno, di spigole, di lacce, di cefali, di triglie, di sarde, di pesce ignudo, di rombo, di ragia, di lampreda, di calamari, di sepa, di tartarughe, di gamberi, di granchi, di ostriche, di telline, di lumache, di trote, di carpioni, di lucci, di tinche, di anguille, di rane.

LIBRO SESTO – I CONVALESCENTI

Acque cotte

Per fare acqua cotta semplice, si fa bollire l'acqua in un vaso di terra invetriato o di rame stagnato fino a che cala delle tre parti una, poi si lascia raffreddare e si cola per un drappo candido. L'acqua ferrata si fa facendola bollire e poi tuffandovi pezzi d'acciaio arroventati più volte. L'acqua con anici, zuccaro e cannella si fa facendo bollire l'acqua con gli anici, poi aggiungendo zuccaro e cannella e lasciando raffreddare il vaso turato.

Brodi confumati

Il brodo confumato di cappone si fa tagliando il cappone in pezzi, mettendolo in pignatta d'terra invetriata con acqua che lo copra quattro dita di vantaggio, facendolo bollire a lento fuoco, schiumando, poi turando la pignatta con pasta e facendola bollire finché siano calate delle tre parti le due. Il brodo si cola per lo staccio o la stamigna e si dà a bere con zuccaro o altre materie secondo la commissione del fisico.

Per fare brodo confumato con breuità, si cuoce il pollo tagliato in pezzuoli per un'ora, si leva, si pestano i pezzuoli nel mortaio, si rimette a bollire nel medesimo brodo, e si cola.

Suflidi

Il suflidio (brodo ristretto) si fa mettendo un pollo intiero ripieno di un altro pollo tagliato in pezzi in una cassa di pasticcio a cuocere al forno, poi spremendo il sugo con un torchietto. Oppure mettendo i capponi sotto torchio dopo che sono stati arrostiti. Questo brodo, dicono i fisici, è di gran sustanza.

Gelo di brodo di cappone

Per fare un brodo di pollo di gran sostanza ridotto in gelo, si fanno bollire quattro capponi carnuti con i colli e piedi in pignatta con acqua che li copra di quattro dita, fino a che siano calate due terzi. Si leva il grasso, si cola, si rimette a bollire con una stecca di cannella e un chiaro d'uovo battuto, si passa più volte per la calzetta di lana, e si mette in luogo freddo a gelare in bicchieri.

Pisti

Il pistio di polpe di cappone si fa pestando nel mortaio di marmo le polpe del petto del cappone (lessato o arrostito) con un poco di mollica di pane imbevuta nel brodo magro, zuccaro, e si stempera con il brodo. Si può aggiungere sugo di melangole e acqua di rose. Si fa cuocere in caldarina sulla bocca di un cucumo pieno d'acqua bollente.

Orbate

L'orbata d'orbo mondo si fa con orzo bene sbucciato, pestato, messo a mollo nell'acqua tepida, poi cotto in pignatta nuova con acqua, fino a che sia quasi disfatto. Si passa per la stamigna, aggiungendo zuccaro. L'orbata di orbo commune richiede maggiore cottura.

Mineistre per convalescenti

Scappi descrive minestre di polpe di cappone (in forma di cafeiotto da cuocere in brodo), di animelle di vitella e polpe di petto di cappone, di panata (con brodo di pollo o latte di mandole), di biancomangiare con latte di capra o di mandole, di amido con latte di mandole, di riso con brodo di pollo o latte di mandole, di farro.

Minestre d'erbe

Per i convalescenti, Scappi consiglia minestre di borragine, di biete, di spinaci, di lattuca, di cicorea, di malua, di ortica, di cauli fiori, di sparagi, di lupoli, di zucche. Ogni minestra ha le sue particolarità di preparazione, con brodo di pollo o butiro o oglio di mandole dolci secondo il giorno.

Pasticcetti e torte per convalescenti

Pasticcetti d'uccelletti, di vitella battuta, di polpe di pesce, di cotogne. Torte di polpe di fagiano senza cacio, di panche di locuste, di mangiar bianco senza cacio, di capi di latte, di zucche, di mellone, di cotogne, di pere, di mele, di visciole, di fragole, di prugne.

Salse e sughi

Scappi conclude il sesto libro con ricette per salse e sughi: sapore d'uva passa, sapore d'uva passa e prugne secche, sapor bianco di mandole ambrosine, salsa di vino di melegranate, salsa di rebis, salsa reale, salsa di sugo di cotogne, salsa di sugo di mele, salsa di sugo di melangole, salsa d'agresto nuovo, salsa verde, agrestata, mostarda amabile, salsa di visciole.

Vengono anche descritti i metodi per chiarificare il mele e l'aceto, per cavare olio dalle mandole, per lavare l'oglio d'olive, per accommodare scorze di limoni e melangoli con zuccaro, per fare conferve di polpe di marasche, per fare conditi in zuccaro (pere, mele cotogne, frutta varie).

LE ESEQUIE DI PAPA PAOLO III E IL CONCLAVE

Scappi descrive le esequie di Papa Paolo III (morto il 10 novembre 1549) e l'ordine del conclave successivo. Il catafalco eretto in San Pietro era alto due picche, a forma di piramide, con quattro facciate. In cima alla rocchetta quattro torcie. Le facole (torcie) erano più di 1120, ciascuna pesante almeno mezza libbra. Il letto mortorio era coperto di broccato d'oro, con cuspidi di velluto nero. C'erano due cappelli papali di velluto cremesino.

Al conclave parteciparono 41 cardinali. Ogni cardinale aveva una camera ornata di panno paonazzo (o verde se creato da altri papi) con lettiere e fornimenti dello stesso colore. Ogni camera aveva una tavola, due scabelli, un portamondare, una vettina, e altri oggetti. La servitù si svolgeva attraverso un sportello, dove quattro vescovi assistevano alla presentazione delle vivande. Gli scalchi portavano le vivande in una cornuta (per la cucina) e una sporta quadrata di corame (per la credenza). Le guardie erano tenute da signori Baroni Romani, da Italiani e Svizzeri.

Il conclave fu chiuso il 29 novembre 1549 e rimase aperto fino al 7 febbraio 1550, quando fu creato il nuovo pontefice, Giulio III, che fu coronato il 22 febbraio dello stesso anno.

STRUMENTI E ATTREZZATURE (DALL'APPARATO FIGURATO)

Scappi aggiunge all'opera una serie di illustrazioni che mostrano gli strumenti e le attrezzature della cucina: mortai, pali da battere, ferri per arrostire, spiedi, coltelli da pasta, speroni per pasta, strumenti per rasentare, fornelli con tre foci che si voltano da sé secondo il vento, tavole per scrivania, sedie, stufe per scaldar vivande, masserizie per viaggio, e le camere del conclave con i loro arredi.

In conclusione, l'opera di Scappi rappresenta un monumento della gastronomia rinascimentale, che documenta non solo le ricette e le tecniche culinarie del Cinquecento, ma anche l'organizzazione della cucina papale, le gerarchie, gli strumenti, le mode alimentari, e persino la cerimonia delle esequie e del conclave. È una fonte inestimabile per la storia dell'alimentazione e della cultura materiale dell'Italia del XVI secolo.

CONTINUAZIONE DEL RIASSUNTO – APPROFONDIMENTI PER LIBRI

LIBRO PRIMO – APPROFONDIMENTI SULLA CONOSCENZA E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

L'oglio d'olive e la sua purificazione

Scappi distingue le varie qualità dell'oglio: forte e dolce, greno e leggiero, torbido e chiaro, verde e colorito. Quelli dolci e puliti sono migliori per minestre e pottaggi, mentre quelli meno grassi e chiari sono più appropriati per friggere. L'oglio che ritira al verde, fatto di olive cernute (selezionate) e non schiacciate, è perfettissimo. Anche quello che tira al color rancio è spesso buono. Per riconoscere la bontà, si deve osservare che quando l'oglio fa schiuma nel friggere non sarà buono, né quando crepita. Per purgarlo, lo si fa scaldare nella padella e vi si pone un poco di pane o pasta cruda, lasciandolo stare per un quinto d'ora; il pane assorbirà il tufo e ogni tristo odore.

Lo strutto e la ragnonatica

Lo strutto vuole essere di songia di porco fresca e ben cotto, ma non bruciato, bianco, senza tristo odore. È migliore di quattro mesi; quando passa l'anno ha più tosto saporito che insipido. La ragnonatica si fa del grasso del bue o della vaccina subito morto, cavando e scarnando le pellicine, poi battendola come la salciccia, mescolando per ogni libbra due once di sale, un'oncia di finocchio, un quarto di pepe ammaccato. Si conserva in un drappo di lino bianco in luogo arioso. Quando si adopera, si pesta nel mortaio con un spigolo d'aglio e si stempera con un poco di brodo.

Il lardo colato

Il lardo deve essere stato salato due mesi, poi battuto come la salciccia e posto in vaso di rame con un poco d'acqua a fuoco lento. Disfatto che sarà, si cola per un foratoro minuto o con una pezza di lino, e si conserva in vaso di legno o terra in luogo freddo. Questo liquore si adopera per friggere paste, fare torte e minestre.

Il burro e la sua conservazione

Il burro vuole essere fatto del grasso di latte fresco. Quelli fatti nel principio di marzo per tutto maggio sono i migliori. Per conservarlo lungo tempo, si disfa, si fa bollire piano al fuoco chiaro con un poco di sale, poi si passa per lo staccio, prendendo la parte migliore. Il cotto, per essere perfetto, ha da essere granito e tirare alquanto al gialletto. Si conserva in vaso di terra o legno in loco fresco, e dopo quattro giorni si fa un buco nel fondo del vaso per far uscire il fiero (siero).

I caci freschi e salati

I caci freschi (raviggioli) vogliono essere fatti di latte grasso e sono più teneri, mediocramente salati. Il cacio grasso di Milano, portato di terra tedesca, è buono quando è mediocramente salato. Il Parmigiano e i marzolini sono migliori quando fatti nel principio di marzo per tutto giugno. Quando si tagliano, rendono perfetto odore con alcune lagrime. Alcuni caci portati a Roma dal Regno di Napoli, detti caci caualli, sono meno buoni del Parmigiano. Il cacio sardo vuole essere sodo e bianco dentro.

I salami

Il lardo per essere buono vuole essere sodo, mediocremente salato, più tosto di porco maschio giovane che di femina, nutrito alla foresta (all'aperto) che in casa. La ventresca e la gola del porco vogliono essere

mediocramente salate e vergellate per dentro. Il presciutto deve essere fatto di porco giovane, non troppo salato. Se è stato affumicato, si netta e si conserva nell'oglio. Le carni bovine salate, dopo che sono cavate dalla salamoia, devono essere asciutte al sole e all'aria, conservate in luogo freddo e arioso; quando si tagliano, se rendono buono odore e sono rosse, sono perfette.

I salciccioni devono essere fatti di carne di porco giovane e di lombi di manzetti, mediocramente salati e fodi. Dopo fatti, per tre mesi si possono conservare nell'oglio d'olive, o ungendoli più volte e conservandoli in luogo non troppo caldo né arioso. Le mortadelle seguono la stessa regola.

Uccellami salati

Oche, gru, anatre salmantiche, piccioni di ghianda, dopo cavati dalla salamoia e ben lavati, si fanno seccare al fumo temperato o all'aria. Per conservarli lungo tempo, dopo che sono stati nel fumo, si conservano nell'oglio. Gli ortolani, i beccafichi e altri uccelletti, dopo sei giorni in salamoia, si mettono nello strutto liquefatto in un vaso di terra, lasciando congelare lo strutto con gli uccelli. In un altro modo, si conservano nell'aceto ben salato con spigoli d'aglio e pepe ammaccato.

Pesci salati e conservati

La tonnina (corpo del tonno) vuole essere soda e più tosto rossigna che gialla. Il tarantello (pancia del tonno) è più vergellato. Le anguille salate vogliono essere sode e non passare l'anno; quando si tagliano, devono essere rossigne e render buon odore.

Il caviale (uova di storione salate) buono è negro e oglioso. Quello che tira al color berettino (fatto della pellicola dell'uova) dura meno del crudo. Si conserva in vaso di legno o terra in luogo umido.

La moronella (pancia dello storione grosso del mar maggiore) è vergellata e rende perfetto odore, non è rancida. Per conservare i salami di pesce, non si devono rimuovere dal primo vaso dove sono posti, ma vi hanno da stare di continuo coperti di sale e di quella salamoia che fanno, in luoghi umidi e freschi, ben turati.

Le bottarghe (uova di cefali o di triglie) devono essere sode e non troppo vecchie; quando si tagliano si devono trovare rossigne. Le migliori sono le mezzane. Lo schienale (lombo dello storione salato) deve essere sodo e quando si taglia deve rosseggiare come la carne di seccaticcia salata.

Le aringhe secche al fumo devono essere grasse, ogliole, piene di uova o di latte, tonde di schiena e sode.

I frutti secchi e le spezierie

I fichi secchi, le prugne, le visciole secche, se sono ben condizionate e non passano l'anno, sono perfetti. Le uve passe di Corinto sono migliori delle nostrali. Lo zibibbo è migliore delle nostre uve grosse. Tutte le uve chiare che hanno l'anima picciola o senza sono migliori delle oscure.

Per le spezierie, Scappi sottolinea che quelle fresche che non passano l'anno e rendono buono odore sono assai migliori delle vecchie. Fornisce la ricetta per una composizione di spezie da adoperare in diverse vivande:

cannella oncie 4 e 2, garofani oncie 2, gengueero oncia 1, noce moscata oncia 1, grana paradisi oncia 2, zafferano oncia 2, zuccaro oncia 1.

Le farine

La farina di frumento per essere perfetta vuole essere cernuta (setacciata), e quando è macinata un mese prima è migliore, specialmente se macinata al molino d'acqua grossa con mole non battute di fresco. Quella di rivo vuole essere adoperata subito fatta. La farina d'amido, quando è candida e fresca (non passi sei mesi), è migliore della vecchia. Per conservarle, quella di frumento ha da stare in loco umido e fresco, quella di riso e d'amido in loco asciutto.

I vini

Scappi menziona il greco di Somma, il greco d'Ischia, il chiarello, il romanesco chiaro come migliori per fare gelo e per impastar paste per friggere in giorno di magro. Il magnaguerra, la lagrima e il vino francese sono buoni per far salza reale e altri sapori. Del mosto cotto (sapa), dell'agresto e dell'aceto si adopera in molte vivande. Il raspo (tasma di botte) si adopera in luogo d'agresto.

La lavorazione delle carni

Scappi spiega che la maggior parte degli animali quadrupedi usati, subito morti e caldi, si possono pelare con acqua calda. Il porco domestico e selvaggio si possono pelare alla fiamma del fuoco, mentre bue, vitello, castrato, capra, cervo, lepre, daino, cinghiale grosso e orso richiedono di essere scorticati. Gli animali piccolini di latte si possono pelare con acqua calda. Gli animali giovani e di latte, subito morti, si possono cucinare facilmente.

Per conservare le carni domestiche (bue, vaccina, vitello), subito morti vanno ben purgati del sangue e bene aperti fino alla scannatura, facendoli stare in luoghi ariosi senza essere scorticati. Il castrato si conserva meglio scorticato e compartito in più pezzi. Il porco domestico si conserva con il sale. La selvaggina, tenuta in luogo arioso, aperta e ben purgata del sangue, si può asciugare con un drappolino e poi spruzzarvi del sale. Per spedire carni da luogo a luogo, si empiono di rami di rosmarino e salvia, e si accomodano in modo che non si riscaldino né si bagnino. Se è estate, si viaggia nelle ore più fresche.

Per far frollare gli animali, se si lasciano gli interiori nel corpo del bue e della vaccina finché sono raffreddati, poi scorticati e posti in luogo caldetto, si vengono a frollare. Se si fa affaticare bene l'animale e poi lo si ammazza subito, la carne sarà più saporita e più frolla. Il porco quanto più sarà affaticato e poi morto, tanto più sarà frollo.

Gli animali volatili

Per gli uccelli, quelli selvatici per usanza si pelano asciutti, perché rimangano più saporiti. I volatili di mezza piuma (giovani che non passano un mese o due) si possono arrostire nello spiedo e farne altre vivande senza lasciarli frollare. I beccafichi, gli ortolani, le tortore, le lodole, le quaglie, le beccaccie, le paunocelle e i garganelli quando sono grassi e freschi non occorre cavar loro gli interiori. Il piccione di torre e domestico, il

pollastro d'India, lo starnotto e il fagianotto prima di essere messi allo spiedo richiedono di essere privi d'interiori.

Per conservare galline e capponi più bianchi, si scannano e si lasciano riposare in luogo arioso per due giorni legati per i piedi. Se è estate, si privano degli interiori, spargendovi un poco di sale trito, finocchio e pepe per dentro, riempiendoli d'ortiche perché le mosche non possano farvi nido. Il fagiano di montagna ha piume nere, becco liscio, occhi rossi. Il nostrale maschio ha piume che tirano al color dell'oro, il collo paonazzo, la coda lunga macchiata di nero. La femmina è bigia. La stagione va da ottobre a febbraio.

Per far frollare i volatili, quelli presi con uccelli di rapina si frollano più presto. I capponi, le galline e i piccioni nostrali, morti che saranno, si bagnano con acqua calda temperata, rivoltandoli poi con la piuma, senza cavar loro gli interiori, in un drappo di lino bagnato, separati l'un dall'altro, facendoli stare sotto un mucchio di fieno in estate per quattro ore, in inverno per dieci.

LIBRO SECONDO – RICETTE SIGNIFICATIVE (APPROFONDIMENTO)

Il brodo lardiero per il petto e le coste degli animali

Scappi descrive il brodo lardiero come una preparazione a base di carne e grasso di maiale. Per il petto del castrato o del capro, si taglia la carne in pezzuoli, si mette in un vaso con strutto o lardo, cipollette battute, si fa soffriggere, poi si aggiunge brodo di carne, pepe, cannella, zafferano, e si fa cuocere. Quando è quasi cotto, in estate si aggiunge una spina o agresto intero, in inverno prugne e visciole secche, e un poco di agresto chiaro. Si serve caldo con il suo brodo.

La fricassea di lepre

La lepre scorticata e privata degli interiori, tagliata in pezzuoli, si fa bollire con acqua e sale, poi si cava dall'acqua, si lascia scolare, e si frigge nello strutto o lardo colato con cipollette battute. Si serve con mostarda o brodo negro sopra. Per fare brodo lardiero di lepre, si taglia tutta la lepre in pezzi, si lava con vino bianco e acqua, si cola la lavatura per lo staccio, e si mette in uno stufatoio con la lepre, presciutto tagliato a dadi, lardo battuto, cime di salvia, pepe, cannella, garofani, noci moscate, un poco di mosto cotto e aceto. Si fa bollire col vaso turato.

L'oglia potrida alla spagnola

Questa vivanda si nomina dalli spagnoli in questo modo perché per la maggior parte si fa in pignatte di terra (oglias) e "potrida" chiamano diverse materie ben cotte. Si prendono due libre di gola di porco salata vergellata, quattro libre di sommata dissalata, due grugni, due orecchi, quattro piedi di porco tagliati per mezzo e messi a salare un giorno, quattro libre di porco cinghiale con il callo fresco, due libre di salciccioni buoni. In un altro vaso si fanno cuocere sei libre di coste di castrato, sei libre di ragnonatica di vitella, sei libre di vaccina grassa, due capponi o galline, quattro piccioni domestici grassi. Con il brodo delle carni si cuociono due quarti di lepre di dietro, tre starne, due fagiani, due anatre grosse salmantiche, venti tordi, venti quaglie, tre coturne. Tutti i brodi si mescolano insieme passati per lo staccio, poi si aggiungono pifelli, ceci rossi e bianchi stati in molle, capi d'aglio mondi, cipolle vecchie spaccate, riso mondo, castagne monde, fagioli perlessati. Quando i legumi

sono quasi cotti, si aggiungono navoni gialli, cervellate. Il tutto si mette in piatti alternando strati di composto e carni, e si lascia riposare in luogo caldo. Si serve con spezierie dolci sopra.

Il bianco mangiare

Scappi dedica un capitolo specifico a questa importante preparazione. Si prendono dodici libre (due boccali romaneschi) di latte di capra o vacca fresco e grasso, si passa per lo staccio con ventidue oncie di farina di riso nuovo di Salerno o Milano, si mette in una bastardella stagnata, si scalda al fuoco mescolando con la spatoia. Si aggiunge un poco di sale e il petto di una gallina lessata morta in quel giorno, sfilato sottile come capello. Se si vuole, si danno due o tre botte con il pestone nel mortaio di marmo. Si aggiungono tre libre di zuccaro fino, mescolando continuamente fino a cottura. Si riconosce la cottura alzando la paletta: se il bianco mangiare si attacca alla paletta e fa filo, ed è trasparente, allora è cotto. Si batte per un quarto d'ora con la spatoia, giungendo mezza libra d'acqua di rose. Si serve caldo o freddo con zuccaro sopra. Se il latte non è grasso (come in inverno), si aggiungono quattro oncie di butiro fresco per ogni boccale. In estate, per farlo sodo, si usa grasso liquefatto di rognone di vitello o capretto, purgato con acqua.

La ginevrata (o zambaglione)

Con rossi d'uova fresche, si battono con dieci oncie di malvagia moscatella o vin greco di Somma, si passano per lo staccio con otto oncie di brodo freddo di pollo, otto oncie di zuccaro fino, tre quarti di cannella pesta. Si cuoce in bastardella con quattro oncie di butiro fresco, mescolando continuamente con la cocchiara finché piglia corpo. Si serve con zuccaro e cannella sopra. In un altro modo si cuoce ponendo la bastardella sulla bocca di un cucumo pieno d'acqua che bolle, turato, e si lascia stare per mezz'ora.

LIBRO TERZO – RICETTE DI PESCE (APPROFONDIMENTO)

Lo storione in pottaggio con diverse materie

Per fare pottaggio di storione, si prendono sei libre di storione, si lava con acqua tepida per levar la viscosità, si risciacqua in più acque fredde. Si fa soffriggere con oglio o butiro in un vaso di terra o rame stagnato, riuoltandolo alcune volte finché sia soffritto da ambedue le bande. Poi si aggiungono cipolle tagliate minute soffritte, e si giunge tanta acqua che sia coperto di tre dita di vantaggio, con un poco di agresto, un poco di vino bianco, pepe, cannella, zafferano, e un poco di zenguevero. Si fa finire di cuocere. Se si vuole che il pottaggio abbia corpo, si aggiunge un poco di mandole pestate stemperate con il brodo, o mollica di pane bagnata nel suo brodo e passata per lo foratoro. Nell'ultimo, una mano di erbette battute.

Le tommacelle di polpe di storione

Si prendono dieci libre di polpa di storione (parte della schiena e parte della pancia) scorticate, si battono con il coltello minutamente, giungendo quattro libre di tarantello dissalato, menta, maiorana, un poco di serpillo, pepe, cannella, noci moscate, zuccaro fino pesto, uva passa di Corinto netta, uova dello storione crude (dieci). Si fanno balle grosse quanto una balla fiorentina, si dà la forma delle tommacelle con la mano, s'infarinano in fior di farina, e si mettono in una tortiera con oglio e butiro, si cuociono con fuoco sotto e sopra. Si servono calde con sugo di melangole e zuccaro sopra.

Il caviale fatto in casa

L'uova dello storione nel mese d'aprile per tutto maggio (quando sono nere) sono migliori. Si leva la pellicina con diligenza, si mette in vasi di legno netto, per ogni libbra d'uova mezza oncia di sale e un'oncia d'oglio d'olive dolci, mescolando senza rompere le uova. Poi si mette in una cassetta larga tre palmi, alta quattro dita, lunga un braccio e mezzo, ben liscia. La cassetta si mette nel forno dopo che è cavato il pane, caldo a quella temperatura, lasciandola stare finché comincia a fare un poco di crema. Allora si mescola con una spatoia di legno, e si fa più volte fino a che le uova siano cotte e vengano nere e pastose. Si può conservare in vaso di terra invetriato per alcuni giorni. Per mangiarlo caldo, si mette su fette di pane e si serve con sugo di melangole e pepe sopra.

La lampreda arrostita nello spiedo

La lampreda grossa si scortica come l'anguilla, si taglia in pezzi, si lascia stare per un'ora in un vaso con un poco di sale, fior di finocchio, oglio e agresto chiaro, si infilzano i pezzi tramezzati con foglie di lauro o salvia. Si cuociono a lento fuoco, e quando sono quasi cotti, si fa la crostata con pan grattato, fior di farina, cannella e zuccaro. Si servono con sapore fatto del suo sangue e della composizione in cui è morta, giungendo pepe, zuccaro, garofani e cannella.

La lampreda stufata

Si fa morire la lampreda in un vaso con malvagia e sale, si cava il sangue, si leva la viscosità con acqua calda. In ciascun buco si pone un chiodo di garofani e un becchetto di cannella, e in bocca una noce moscata. Si riduce in rotolo a foggia di ciambella, si mette in un vaso di terra o rame con oglio d'olive o d'amandole dolci o butiro che la copra di tre dita. Si cuoce con fuoco sotto e sopra. Scolato l'oglio, si fa un sapore con mandole ambrosine torate, pestate con un poco di mostaccioli e uva passa, stemperate con il sangue e la malvagia, giungendo pepe, cannella, garofani, noci moscate e zuccaro. Si fa cuocere con questo sapore.

Le sarde sulla graticola o nella carta

Le sarde fresche, senza essere scagliate, si lavano e si fanno stare per mezz'ora in un vaso con oglio, mosto cotto, sale, pepe, fior di finocchio, agresto o aceto. Poi si infilzano per gli occhi con un bastoncino o spicco di ferro, e si mettono sulla graticola con la schiena in giù, bagnando con la composizione. Si servono calde. Per cuocerle nella carta, la carta deve essere doppia e unta d'oglio o butiro.

La tinca ripiena sulla graticola

La tinca si scaglia con acqua calda o cenere calda, si spacca per la schiena, si cava il filo della schiena e tutte le alette, si cava l'interiori, si rivolta la cotica in dentro. Si riempie di una composizione di noci pestate, pan grattato, del suo budello privo di fiele, erbette battute, pepe, cannella, uva passa, un poco d'oglio o butiro. Si lega con spago sottile. Si cuoce sulla graticola, voltandola spesso e bagnando con la medesima composizione. In giorni grassi, si può empire di cacio e rossi d'uova crude.

Il luccio in pottaggio alla francese

Il luccio (chiamato in lingua francese brucel) deve essere vivo e non passi dieci libre. Nettato degli interiori senza essere scagliato, si taglia in pezzi non troppo grandi. Si mette in una cazzuola con vino bianco, zuccaro e aceto (per ogni libra di vino quattro oncie di zuccaro, due di aceto, sale a bastanza). Si fa bollire, e quando bolle forte, si mettono dentro i pezzi del luccio, mescolando continuamente con il manico della cazzuola, giungendo butiro fresco, zenguevero, cannella, noci moscate, pepe e garofani. Si volta più volte finché ha un poco di corpo, con fuoco gagliardo. Si serve caldo. Si possono cuocere con esso anche fette di pane brustolito e pezzi di limone cedrato.

LIBRO QUARTO – I MENÙ DETTAGLIATI (ESEMPI)

Pranzo alli 15 d'aprile con due servizi di credenza e due di cucina (servito a tre piatti)

Primo servizio di credenza: pezzi di marzapane, vignoccate, fragole spaccate con zuccaro sopra, capi di latte con zuccaro, presciutto e lingue di bue salate cotte in vino tagliate in fette, servi con sugo di limoncelli e zuccaro, oselle sfogliate con zuccaro sopra.

Primo servizio di cucina: frittura d'animelle e fegato di capretto con sugo di melangole e pepe, pollastrelli piccoli ripieni involti nella rete arrostiti con sugo di limoncelli e zuccaro, barbaglia (gola di porco salata) tagliata in fette soffritta con salvia e fettoline di pane, servita con aceto e zuccaro, piccioni di colombara arrostiti con melangole tagliate sopra, sapore d'uva passa e mostaccioli fini.

Secondo servizio di cucina: anatre domestiche in brodo lardiero, minestra di pifelli sgranati freschi con mortatelle dentro, pasticci di polpette di coscia di vitella, capponi lessati coperti di raiuoli senza spoglia, serviti con cacio, zuccaro e cannella, mezzi capretti dinanzi lessati con petrosemolo sopra, salsa verde per sapore.

Secondo e ultimo servizio di credenza: torte di latte, torte d'erbe alla Lombarda, carciofani cotti con aceto e pepe, carciofani crudi con sale e pepe, mandorline fresche spaccate su foglie di viti, pere e mele di più sorti, cacio Parmigiano in fettuccie, cacio majorichino, neve di latte con zuccaro, cialdoni fatti a cartocci, ciambellette.

Pranzo alli 25 d'aprile con tre servizi di cucina e due di credenza (servito a cinque piatti)

Primo servizio di credenza: capi di latte con zuccaro (30), biscotte fresche con zuccaro e acqua rosa, butiro fresco passato per la siringa con zuccaro e acqua rosa, torte di farro fredde, biscotti romaneschi con trebbiano (vin cotto?), mortatelle lessate tagliate in fette fredde, presciutto tagliato in fette soffritto con salvia e fettoline di pane, mostaccioli napoletani, fragole con zuccaro, pasticci di vitella mongana freddi (5 libre per pasticcio), olive di Genova, uva fresca dell'anno passato.

Primo servizio di cucina (60 piatti): animelle di vitella in rete arrostiti con sugo di melangole e zuccaro, frittura d'animelle e fegato di capretto con sugo di limoncelli, pollanche d'India ripiene di prugnoli arrostiti, crostate d'occhi e orecchi di capretto e fette di gola di porco lessata, testa di fegato di vitella (due libre l'una) impillottata alla francese arrostita, frittelle con fior di sambuco, migliaccio di fegato di polli con menta e maggiorana, pollastrelli piccoli ripieni arrostiti, conigli arrostiti con capperetti e zuccaro, brifiuoli di coste di vitella sulla graticola con sugo di melangole e pepe.

Secondo servizio di cucina (51 piatti): piccioni casalenghi ripieni lessati legati con cacio e uova, pancia di vitella ripiena lessata tagliata in pezzi coperta d'agliata, pasticci di piccioni di colombara (5 per pasticcio), mezzi lepri dinanzi in brodo lardiero, mezzi capretti dinanzi lessati con petrosemolo, salsa verde, capponi lessati coperti d'annolini serviti con cacio, zuccaro e cannella, seccaticcia missaltata lessata con petrosemolo, pasticci di lingue di vitella (2 per pasticcio), bianco mangiare con zuccaro, gelo di piedi di capretto con polpa di pollastri sotto.

Terzo servizio di cucina (70 piatti): capretti piccolini di latte pelati ripieni arrostiti con melangole tagliate, lombi di seccaticcia in adobbo arrostiti, schiena di cinghiale stufata con prugne e visciole secche, spalle di castrato arrostito con melangole e zuccaro, lonza di vitella arrostita con olive senza ossa, uva fresca dell'anno passato, fricassea di lepre con zuccaro e cannella, capponi affaggianati con melangole tagliate e zuccaro, polpettoni di vitella arrostiti con sugo di melangole e zuccaro, gelo in foggia di ventresca.

Secondo servizio di credenza (59 piatti): torte d'erba alla Bolognese, cialdoni a cartocci (250), ciambellette (150), finocchio verde con gambo mondo, stecchi profumati, mazzetti di fiori, conditi e confezioni.

Colazione all'ultimo di maggio in Trastevere (servita a otto piatti)

Primo servizio con statue di zucchero (Diana, Ninfe, ecc.): conditi in zucchero asciutti, cerase palombine (24 libbre), fragole con zuccaro (16 libbre), uva fresca conservata (24 libbre), melangole dolci monde con zuccaro (60), mostaccioli napoletani (40), spoletti di marzapane (40), morfelletti di pasta reale (40), vignoccate fresche (40), ciambelle di monache (400), capi di latte con zuccaro (40), butiro passato per la siringa con zuccaro (12 libbre), giuncate in frondi con zuccaro e fiori (40 libbre), bottarghe tagliate con sugo di limoncelli e zuccaro (6 libbre), schienale acconcio (6 libbre), aringhe acconcie (40), tarantello acconcio (10 libbre), alici acconcie (120), insalate di sparagi, insalate di capperetti con uva passa e zuccaro (8 libbre), insalata di cedro con zuccaro e acqua rosa, insalate di lattughe e fiori di borragine, pasticci di trote (6 libre per pasticcio, 8), focaccine con butiro (40), olive di Spagna (240), orecchine sfogliate piene di riso turchesco (40).

Secondo servizio con statue di burro (Elefante, Ercole, Granellano, Camello, Alicorno, Cinghiale): pifelli teneri lessati con aceto e pepe (16 libbre), carciofani cotti con aceto e pepe (40), tartufoli cotti con oglio e sugo di melangole (18 libbre), carciofani soffritti con butiro e sugo di melangole (40), tartufoli crudi con sale e pepe (10 libbre), palmette napoletane acconcie (16), pasticci di pere riccarde (3 per pasticcio, 40), pere guasle con zuccaro (80), pere moscarole e altre pere crude (24 libbre), visciole palombine (24 libbre), raviggioli fiorentini (16 libbre), cacio Parmigiano in fettuccie (16 libbre), scafi teneri con la scorza (260), caci marzolini (8), mandorle fresche spaccate (400), uva fresca dell'anno passato (24 libbre), neve di latte con zuccaro, cialdoni a cartocci (350), ciambellette (200), marroni arrostiti nelle rose con sale, zuccaro e pepe (300), composte di rape (16 libbre), composte di carote (16 libbre), composte di citrioli (16 libbre), composte di finocchio marino (16 libbre).

Terzo servizio con statue (Paride, Pallade, Giunone, Venere, Elena, Europa): cedri conditi (16 libbre), limoncelli conditi (16 libbre), melangoletti conditi (16 libbre), cocomeri conditi (16 libbre), meloni conditi (24 libbre), cocuzze condite (16 libbre), pere condite (16 libbre), pere moscarole condite (16 libbre), pere nostrali condite (16 libbre), pesche condite (16 libbre), albicocche condite (16 libbre), visciole sciroppate (40), gelo di cotogne in scatoline (40), scatoline di cotognata (40), scatoline di coppeta (24), focaccine di cotognata (24), scatole di anaci confetti (8), scatole di confetti grossi (8), scatole di folignata (8), scatole di seme di mellone confetto (8), scatole di coriandoli confetti (8), scatole di mandorle confette (8), scatole di pistacchi confetti (8),

scatole di pignoli confetti (8), finocchio confetto in pannocchie (16 libbre), mazzetti di fiori lavorati (40), stecchi profumati con acqua rosa (40).

LIBRO QUINTO – TECNICHE DI PASTICCERIA (APPROFONDIMENTO)

La pasta per pasticci grossi (sfoglia)

Scappi insegna che la pasta per pasticci grossi si fa con farina grossa (non finissima) e acqua fredda con un poco di sale. Se fatta con acqua calda e senza sale, fa bruscolo e facilmente crepa. L'estate basta che l'acqua abbia perso il freddo. L'invernata, quando sono quelli gran freddi, basta che l'acqua abbia perso il freddo. Tanto nuoce il troppo freddo quanto il troppo caldo. La pasta si rimena sopra una tavola per spazio di mezz'ora, e si spiana con il pestone o il matterello fino a che sia liscia, del pastoso e del sodo.

Lo sfoglio per pasticci sfogliati

Per i pasticci sfogliati, la pasta si fa con fior di farina, rossi d'uova, acqua tiepida, sale e un poco di strutto. La pasta sia più tosto molle che troppo dura, e ben menata. Si fa uno sfoglio sottile, più tosto lungo che largo, e si unge per tutto di strutto liquefatto non troppo caldo. Si comincia dal capo più stretto dello sfoglio e si rivolta, facendo un ruotolo tondo. Poi si taglia il ruotolo d'altezza di due dita. Si fa un coppello (fondo) con un'altra pasta soda ben menata (senza grasso). Il fondo deve essere quasi dell'altezza della sfogliatura, perché altrimenti la sfogliatura non starebbe dritta. Messo dentro la composizione, si copre con l'altro sfoglio sfogliato. Prima di mettere in forno, si unge il pasticcio di strutto liquefatto più tosto freddo che caldo, per far meglio appiccare la pasta. Il forno deve essere nettissimo e uguale nel fondo, moderatamente caldo, ma più caldo sopra che sotto, perché la sfogliatura possa meglio aprirsi.

La torta reale di polpe di fagiani e starne

Si prendono le polpe del petto di fagiani o starne, che prima siano state più che mezz'arrostite allo spiedo, prive di pelle e nervi. Si pestano nel mortaio, e per ogni libbra di polpa si aggiungono quattro oncie di marzapane o tre oncie d'amandole ambrosine monde, una libbra di zuccaro fino, una oncia e mezza di mostaccioli fini muschiati, sei rossi d'uova fresche crude. Pesta che sarà ogni cosa, si aggiungono mezz'oncia di cannella pesta, mezz'oncia tra garofani e noci moscate, un quarto di zenguevero, quattro oncie d'acqua rosa, quattro oncie di butiro o midolla di bue. Si fa la torta con sfoglio sotto e sopra, fatto a gelosia, e si cuoce al forno o sotto il testo. Si serve calda con zuccaro e acqua rosa.

La torta di sangue di porco (migliaccio)

Il sangue subito morto il porco si passa per il staccio, e per quattro libre di sangue si mette una libbra e mezza di cacio grattato grasso, sei oncie di cacio secco grattato, un'oncia di cannella, mezz'oncia di pepe, tre quarti tra noci moscate e garofani, un quarto di zenguevero pesto, una libbra di zuccaro, menta, maggiorana, un poco di cipollette battute soffritte, una libbra di midolla di bue tagliata in bocconcini o songia di porco, mezza foglietta di latte, quattro rossi d'uova battuti, quattro oncie d'uva passa. Si mette in una tortiera con uno sfoglio di pasta e si cuoce nel forno o sotto il testo.

Le frittelle alla venetiana

Si fa bollire sei libre di latte di capra in una cazzuola ben stagnata con sei oncie di butiro fresco, quattro oncie di zuccaro, quattro oncie d'acqua rosa, un poco di zafferano e sale. Quando il bollo comincia ad alzare, si mette dentro due libre di farina a poco a poco, mescolando continuamente finché è ben soda come la pasta del pane. Si leva e si mette nel mortaio di pietra, pestando per un quarto d'ora. Poi si mette in un vaso di rame o terra, mescolando fino a che si raffreddi. Poi si aggiungono ventiquattro uova fresche, una a una, mescolando di continuo, fino a che diventi liquida. Si batte per un quarto d'ora finché fa le vesciche, e si lascia riposare coperta in luogo caldo. Poi si ribatte. Si prepara una padella con strutto caldo, e con la bocca della caraffa o con un cannone di ferro bianco si tagliano le frittelle, mettendole nello strutto. Si cuociono a fuoco adagio, e quando sono cotte crepano e vengono a foggia di nespole. Si servono calde con zuccaro fino sopra.

LIBRO SESTO – PREPARAZIONI PER CONVALESCENTI (APPROFONDIMENTO)

Il brodo di cappone confumato

Il cappone deve essere carnuto, non pattato (non troppo vecchio né troppo giovane), di mezza età, morto in quel giorno. Tagliato in pezzuoli, si mette in una pignatta di terra invetriata con acqua che lo copra di quattro dita di vantaggio. Si fa bollire a lento fuoco, schiumando con diligenza. Poi si turra la pignatta con un coperchio di terra sigillato con pasta, e si fa bollire su le bragie lontano dalla fiamma per tre ore (più o meno secondo la vecchiezza), finché sia calato delle tre parti le due. Si cola per lo staccio o la stamigna. Si dà a bere con zuccaro e altre materie secondo la commissione del fisico.

Il suflidio di castrato

Si prende lo stinco del castrato morto allora, e senza essere rifatto né impillottato, si mette crudo allo spiedo, si fa cuocere piano finché sia più che mezzo cotto, raccogliendo il sugo che cola. Si leva dallo spiedo, e si smembra (si taglia) in un piatto, raccogliendo il sugo che cola. Le smembrature si mettono sotto il torchio, e per forza del torchio si fa uscire il sugo in un piatto. Si cola per un foratoro o la stamigna. Se non è caldo, si fa scaldare, e si mette in vaso delicato con un poco di zuccaro e sugo di melangole, facendolo bollire finché muta il colore (il primo è come sangue, poi diventa levato e spesso). Questo brodo si dà a bere e se ne fanno anche suppe. Si può anche aggiungere un rosso d'uovo.

Il pistio di petto di cappone

Si prendono le polpe del petto del cappone (lessato o arrostito), prive di nervi e pelle, si pestano nel mortaio di marmo liscio (perché altre pietre asciugano e ritirano a sé). Si aggiunge un poco di mollica di pane imbevuta nel brodo magro dove è cotto il cappone, e zuccaro fino. Si stempera con il brodo magro, si passa per lo staccio, e si fa cuocere in una caldarina o pignatina sulla bocca di un cucumo pieno d'acqua bollente, turata. Si può anche aggiungere un poco di seme di mellone o amandole ambrosine. Per levare l'odore della carne, si può far bollire un poco di maggiorana nel brodo.

L'orbata d'orzo mondo

L'orzo mondo si mette a mollo nell'acqua tepida, poi si cuoce in pignatta nuova con acqua, a lento fuoco, senza toccarlo con ferro (perché l'orbata verrebbe nera e amara). Vuole bollire assai più che l'acqua d'orzo. Si passa per

la stamigna o lo staccio, giungendo dell'acqua dove è cotto. Si fa liquida o soda come si vuole, e si serve con zuccaro. Si può anche mettere latte di seme di mellone dentro.

La panata con latte di mandole

Si taglia la mollica di pane bianco d'un giorno a dadi grossi come nocelle, si mette a mollo nell'acqua bollente per un quarto d'ora (per cavare la viscosità del pane e perché il latte lo possa più facilmente penetrare). Si cola l'acqua, e si mette il pane nel latte di mandole con zuccaro e un poco di sale, e si fa bollire per un quarto d'ora. Se nell'ultimo si vuole mettere un poco di latte di seme di mellone, si dà la volta col cocchiaro e si serve. Quanto più bolle, più viene soda e meno bianca.

La minestra d'uova con latte di capra

Si battono dodici rossi d'uova fresche con una foglietta e mezza di latte di capra, sei oncie di sugo di melangole di mezzo sapore, si passa per lo staccio con una libbra di zuccaro fino pesto, quattro oncie di butiro liquefatto tepido. Si mette in una pignatta o caldarina di rame unta di butiro freddo, e si turra. Si mette a cuocere in un vaso pieno d'acqua che bolle, e si lascia stare finché sia fermata. Si serve con zuccaro e acqua di rose sopra. Si possono mettere a cuocere con essa fragole nel mese d'aprile e maggio.

Il pane empire

Si prende un pane tondo di due libbre d'un giorno, si fa un buco tondo nel mezzo della crosta di sotto, e si cava tutta la mollica. Si fa una composizione di petto di cappone lessato pestato con rossi d'uova dure, pasta di marzapane, mostaccioli, uva passa, erbette battute, uova crude, cannella, zafferano. Si empie il pane e si turra il buco con la crosta. Si mette in uno stufatoio di rame con brodo grasso, e si cuoce piano per un'ora e mezza. Si serve caldo con zuccaro e cannella.

La salsa reale

Si prendono tre libre di zuccaro fino, una foglietta d'aceto bianco senza rose, una mezza di vino bianco, e un poco di cannella intera. Si fa bollire in una pignatta nuova invetriata finché viene alla cottura. Per conoscere la cottura, se ne mette un poco sopra un piatto: se farà boccula (cioè se toccandola non si fila), sarà cotta. Si serve fredda. Si possono mettere a bollire anche noci moscate e chiodi di garofani.

Il gelo di polli con sugo di cotogne

Si prendono quattro capponi carnuti, non pattati, morti quel giorno, spiumati e netti degli interiori, tagliati in bocconcini con i piedi e colli netti del sangue, e con essi dieci piedi di capretto netti e pelati. Si fa bollire in pignatta di terra invetriata con tanta acqua chiara che siano coperti, e con sei libre d'agresto chiaro (se nuovo è meglio). Bollito finché sia calato delle tre parti le due, schiumato e levato il grasso, si prova col bicchiere. Si cola per lo staccio, si rimette in pignatta con due libre di zuccaro fino pesto, mezz'oncia di cannella pesta, otto oncie di sugo di cotogne chiaro, quattro oncie d'aceto, sei oncie di vino bianco, sale, tre mele appiè tagliate minute. Si fa ribollire con sei chiare d'uova fresche battute finché le chiare vengono di sopra. Si passa per la calzetta di panno bianco più volte finché viene chiaro come ambra. Si mette in bicchieri o piatti in luogo fresco a gelare. Sotto questo gelo si possono porre lancette di cappone lessate.

ILLUSTRAZIONI E STRUMENTI

Le figure che accompagnano l'opera mostrano:

- Il mortaio con pestello
- Il paiolo da battere
- Il ferro per arrostire
- Lo spiedo per uccelli
- Coltelli da pasta
- Lo sperone da pasticciere
- Il strumento per levare ogni gran caldaro dall'ufficio
- L'arnese da rasentare
- La grattacacio
- Lo strumento per stendere la pasta
- Il fornello con tre foci che si voltano da se stessi secondo il vento
- La struttura della cucina di campagna
- Gli strumenti da cucina in serie (palette, forchette, ecc.)
- I contenitori per il viaggio
- Le sedie e le stufe per scaldar vivande
- La camera del conclave e i suoi arredi

CONCLUSIONE GENERALE

L'opera di Bartolomeo Scappi è un compendio enciclopedico del sapere culinario del Cinquecento italiano. Attraverso i suoi sei libri, egli non solo trasmette ricette e tecniche di cucina, ma offre anche una visione completa dell'organizzazione della cucina principesca e papale, delle gerarchie degli ufficiali, delle attrezzature necessarie, delle norme igieniche, della conservazione degli alimenti, e persino della cerimoniale del conclave. La sua attenzione per i dettagli (dalla costruzione della cucina alla preparazione dei pasti per i malati) rivela una concezione olistica dell'arte culinaria, intesa non solo come piacere del palato ma anche come scienza della nutrizione e della salute.

L'opera è dedicata a Don Francesco Reyno, scalco segreto di Papa Pio V, e fu pubblicata con privilegio del sommo pontefice e dell'illustrissimo Senato Veneto. Questo testimonia l'alto riconoscimento ufficiale dell'opera e la sua importanza non solo per i cuochi ma per l'intera società del tempo.

Scappi si presenta come un maestro esperto, che ha servito presso illustrissimi personaggi e che scrive per tramandare il suo sapere al discepolo Giovanni, affinché dopo la sua morte rimangano tutte le sue fatiche e pratiche. La forma dialogica del primo libro, il ragionamento con il discepolo, conferisce all'opera un carattere pedagogico e personale, quasi un testamento spirituale e professionale.

L'influenza dell'opera di Scappi sulla cucina europea dei secoli successivi fu notevole. Le sue tecniche di preparazione dei pasticci, delle sfogliature, dei geli, dei brodi ristretti, così come l'uso di ingredienti come lo zuccaro in piatti salati, la combinazione di dolce e agro, l'impiego delle spezie, la cottura al forno e sulla

graticola, diventarono punti di riferimento per la gastronomia rinascimentale e barocca. Le sue descrizioni di banchetti sontuosi con statue di zucchero e burro anticipano le mode delle corti europee del Seicento.

L'attenzione di Scappi per la cucina dei convalescenti, con brodi ristretti, pisto, orbate, e preparazioni delicate e facilmente digeribili, mostra una consapevolezza medica che va oltre la semplice arte culinaria e si avvicina alla dietetica e alla farmacopea del tempo. Il cuoco segreto del papa non è solo un artista della tavola, ma anche un custode della salute del pontefice e dei suoi ospiti.

Il messaggio fondamentale che emerge dall'opera è che l'arte culinaria richiede prudenza, esperienza, conoscenza degli ingredienti e delle loro stagioni, ordine e pulizia, capacità di improvvisare con ciò che si ha a disposizione, e soprattutto un profondo rispetto per il principe che si serve e per gli ospiti che si onorano. Il cuoco, dice Scappi, deve anteporre l'onore del padrone e il suo proprio insieme, e l'utilità del padrone a tutte l'altre cose.

Con il suo "Opera", Bartolomeo Scappi ha lasciato un monumento imperituro alla cucina italiana del Rinascimento, un'opera che ancora oggi può essere letta con profitto da chiunque voglia conoscere le radici della nostra tradizione gastronomica.